Fabrication du vin blanc à partir des raisins

Transformation du vin

Lors de la transformation, chauffez le vin à 60 degrés fahreinheight pour que la fermentation démarre et pour fournir de l’air à la levure afin qu’elle soit efficace. Après 16 heures, remuez doucement le vin et maintenez la température de fermentation à 58 degrés fahreinheight à l’aide de bouteilles d’eau congelées.

De la même manière, il faut ajouter du ferment K au troisième jour de la fermentation, car la fermentation dure de 3 à 6 semaines et une fois qu’elle est terminée, les bulles s’arrêtent et une fois que la levure s’est installée au fond du vin, soutirez-le. Prévenez la fermentation malactique en ajoutant de l’anhydride sulfureux, complétez le vin et remuez-le à l’aide d’un dégazeur pour éliminer le gaz.

Enfin, refroidir à 27-35 degrés centigrades pendant une semaine pour stabiliser le vin à froid et, lorsqu’il est limpide, le mettre en bouteille.